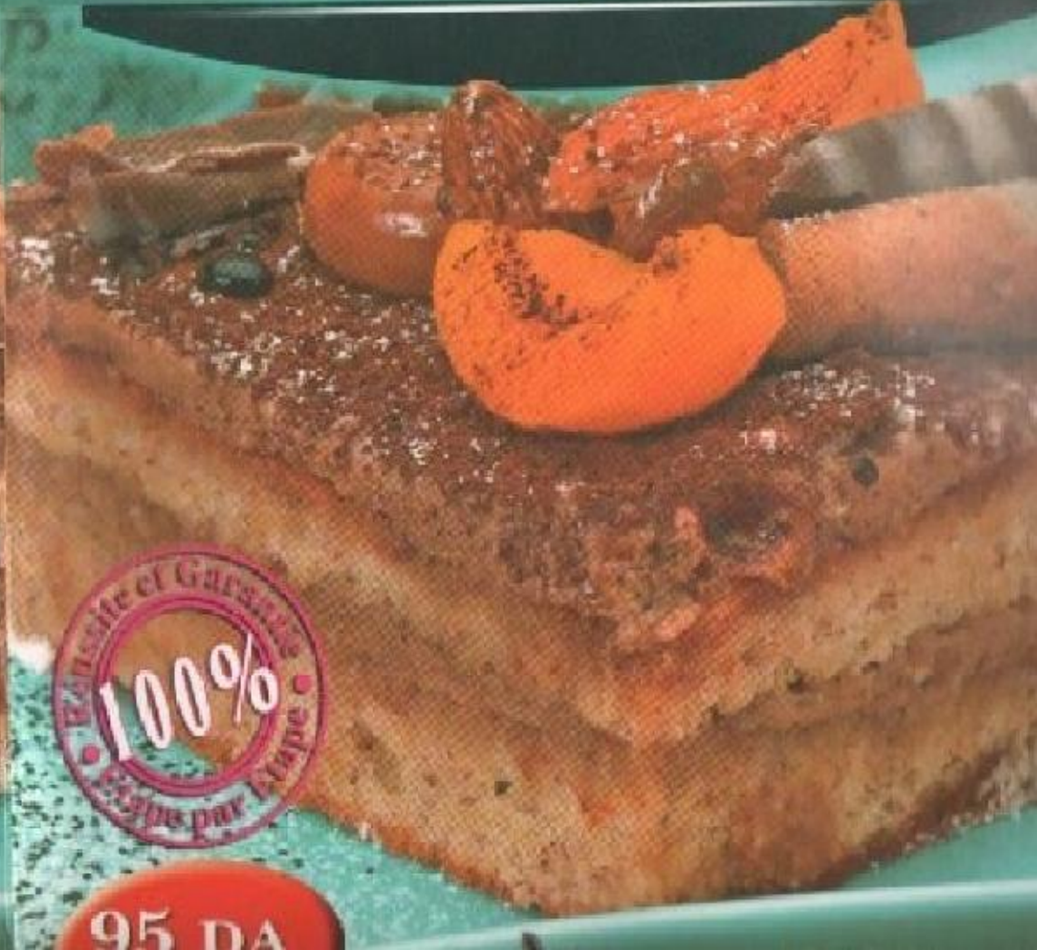
مطبخ لالة

تارتات و حلويات

Cuisine LELLA

Tartes et Pâtisseries



Cuisine de LILA
Tartes et Pâtisseries

Mme
BRADAI ZIANI
Zineb

Sommaire

الوردة - 2 - La rosace
حلوى السفير - 4 - Entremets ambassadeur
الإوزات - 6 - Les cygnes
الغابة السوداء - 8 - Forêt noire
تارتة بالفواكه - 10 - Tarte aux fruits
البابا - 12 - Les babas
براليني - 14 - Praliné
ملفاي - 16 - Mille feuilles
اللوزيات - 18 - Les amandines
فواصل بالليمون - 20 - Virgules au citron
قلب سابلي - 22 - Cœur sablé
تارتة بالشكلاطة - 24 - Tarte au chocolat
الروس - 26 - Les Russes
كيك - 28 - Cake
الكويب - 30 - Les crêpes

Tarte aux fruits

تارتة بالفراكه

Ingrédients

Pour la pâte sucrée :

- 500 de farine (SIM)
- 250 gr de sucre
- 250 gr de margarine
- 2 oeufs
- Vanille

Pour la crème mousseline :

voir page 02

La décoration :

- Gelée
- Fruits

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger le sucre et la margarine, ajouter les oeufs un à un, travailler jusqu'à obtention d'une pommade. Ajouter la farine et la vanille.
2. Dans un moule de 20 cm de diamètre, abaisser la pâte, piquez la puis enfourner à four préchauffé de 180° à 200°.
3. Entre-temps, préparer la crème : voir page 02.
4. Après cuisson, mettre la crème, décorer avec les fruits et napper la tarte avec une couche de gelée.

المقادير

للعجينة المسكرة :

- 500غ فرينة (سيم)
- 250غ سكر
- 250غ مارغرين
- 2 بيض
- فانيليا

للكريمة موسلين :

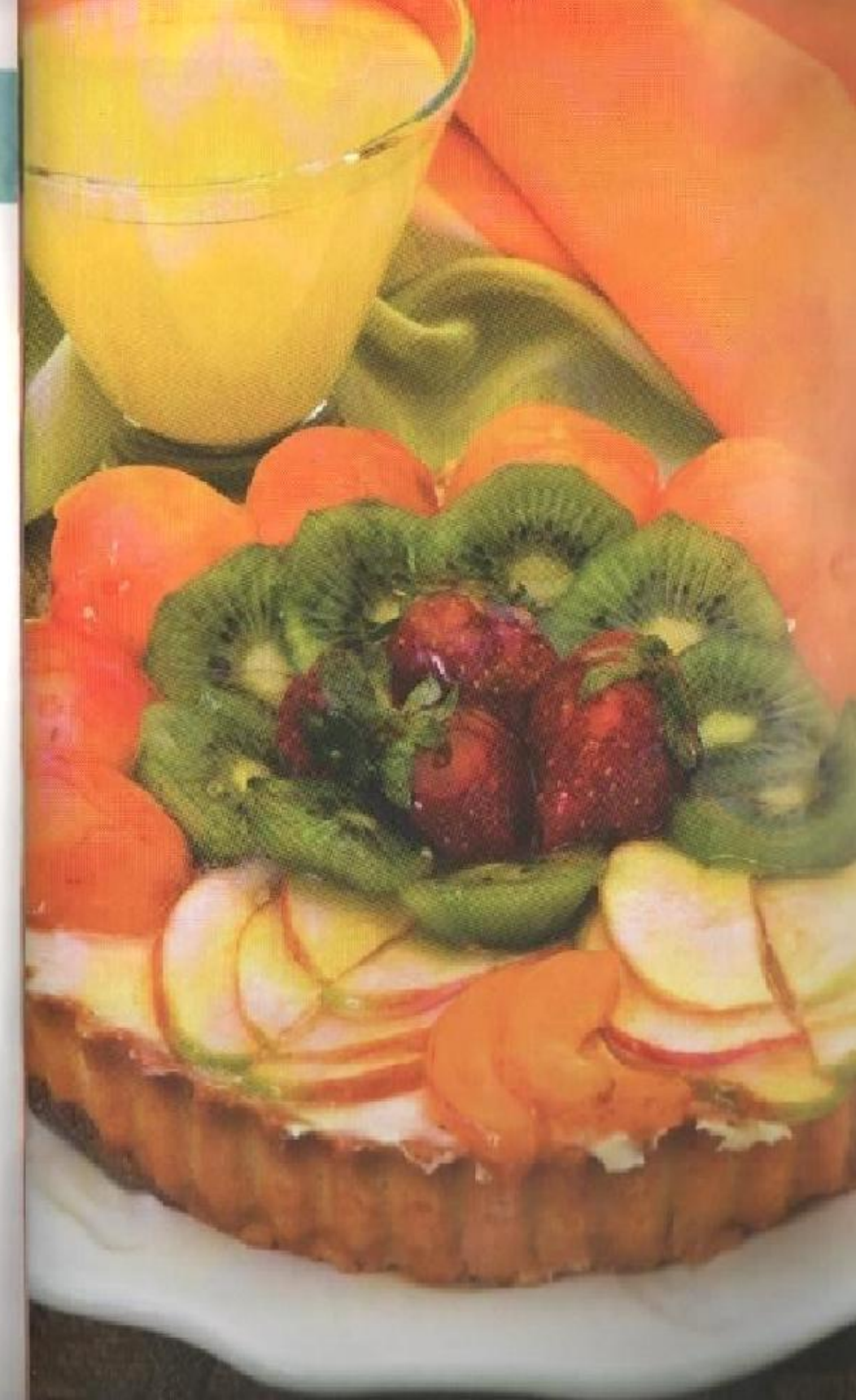
أنظر الصفحة 02

الفرنين :

- جيلاتين
- فواكه

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، أخلطي السكر و المارغرين، أضيفي البيض الواحدة تلوى الأخرى، أخلطي حتى الحصول على خليط كالمرهم. أضيفي الفرينة و الفانيليا.
2. في مول قطره 20 سم، أبسطي العجينة، ألقيبها ثم اطهيها في فرن مسخن من 180° إلى 200°.
3. في حين حضري الكريمة : أنظر الصفحة 02.
4. بعد الطهي، ضعي الكريمة، زيني بالفراكه و إملي التارتة بطبقة من الجيلاتين.



Les cygnes

الإوزات

Ingrédients

Pour la pâte à chou :
- ¼ litre d'eau
- 5 gr de sel
- 1C. à café de sucre cristallisé
- 200 gr de farine (SIM)
- 100 gr de margarine
- 4 œufs moyens (ou 5 petites)

Pour la crème chantilly :
- 250 gr de crème chantilly en poudre
- ½ litre de lait froid
- 25 gr de sucre glace
- Vanille

La décoration :
- Fruits

Préparation

1. Préparer la pâte : faire chauffer l'eau, la margarine coupée en petits morceaux, le sel et le sucre, laisser bouillir le tout puis ajouter la farine d'un seul coup et remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange se détache des parois de la casserole. Retirer du feu, laisser tiédir, puis ajouter les œufs un à un.
2. A l'aide d'une poche à douille n° 10 et sur une plaque beurrée, façonner des tas de la grosseur d'un œuf. Enfourner à 200°.
3. A l'aide d'une poche à douille n° 4, façonner des tas en forme de la lettre « S ». Enfourner à 180°.
4. Préparer la crème chantilly : battre la crème en poudre, le lait, le sucre et la vanille.
5. Trancher la calotte des gros choux et coupez-la en deux pour former les ailes.
6. Remplir les choux de crème et fixer dessus les ailes et la « S » pour représenter le cou. Garnir de fruits.

المقادير

لايات أشو :
- ¼لتر ماء
- 5غ ملح
- 1 ملعقة صغيرة سكر مسحوق
- 200غ فرينة (سيم)
- 100غ مارغرين
- 4 حبات بيض متوسطة (أو 5 صغيرة)

للكريمة شانتي :
- 250غ مسحوق كريمة شانتي
- ½لتر حليب بارد
- 25غ سكر ناعم
- فانيليا

التزيين :
- فواكه

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : سخني الماء، المارغرين المقطعة إلى قطع صغيرة، الملح و السكر، اتركي الكل يغلي ثم أضيفي الفرينة مرة واحدة و حركي بواسطة ملعقة خشبية مسطحة حتى يتناوع الخليط عن جوانب القدر الصغيرة. إنزعيها عن النار، اتركيها تفتر، ثم أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى.
2. بواسطة لايوش آدوي رقم 10 و على صينية مدهونة بالزبدة، شكلي كومات بحجم البيضة. إطهيها في فرن 200°.
3. بواسطة لايوش آدوي رقم 4، شكلي كومات بشكل حرف « S ». إطهيها في فرن 180°.
4. حضري الكريمة شانتي : أخفقي مسحوق الكريمة، الحليب، السكر و الفانيليا.
5. إقطعي أعلى حبات الشو الكبيرة و اقسميه على اثنين لتشكلي الأجنحة.
6. إملئي حبات الشو (المعلوف) بالكريمة و ثبتي عليها الأجنحة و « S » لتشكلي الرقبة. زينيها بالفواكه.

La rosace

الوردة

Ingrédients

Pour le biscuit roulé :
- 250 gr de sucre
- 250 gr de farine (SIM)
- 10 oeufs
- Vanille

Pour la crème mousseline :
- 1 litre de lait
- 250 gr de sucre
- 130 gr de maïzena
- 150 gr margarine
- Vanille
- Arôme de fraise

La décoration :
- Gelée
- Fruits (fraises / abricots)

Préparation

1. Préparer le biscuit roulé : battre les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Ajouter la farine et la vanille tamisées (sans battre).
2. Tapisser une tôle avec une feuille de papier, étaler la pâte et faire cuire pendant 10 mn à 250°.
3. Après cuisson, laisser refroidir, décoller la pâte, divisez-la en deux parties, laisser une telle qu'elle est et rouler l'autre en étalant une couche de gelée. Mettre cette dernière au congélateur pendant 1 heure puis découpez-la en rondelles fines de 0,5 cm d'épaisseur.
4. Préparer la crème mousseline : dans une casserole, mettre le lait à bouillir. D'autre part, battre les oeufs, le sucre et la maïzena, puis ajouter le lait bouilli, remettre sur le feu jusqu'à épaississement du mélange. Battre pour faire refroidir la crème. Enfin, ajouter la vanille, l'arôme et la margarine.
5. Dans un cerceau métallique tapissé de film alimentaire, disposer les rondelles du roulé sur les parois et la base aussi. Etaler une couche de crème, ajouter les miettes du biscuit, étaler une autre couche de crème et disposer quelques fruits coupés en petits morceaux. Finir par une rondelle de biscuit du même diamètre que le cerceau. Mettre au congélateur pendant 4 heures.
6. Etaler une couche de gelée et décorer avec des morceaux de fruits.

المقادير

للبسكوي رولي :
- 250غ سكر
- 250غ فرينة (سيم)
- 10 بيض
- فانيليا

للكريمة موسلين :
- 1 لتر حليب
- 250غ سكر
- 130غ مايزينة
- 150غ مارغرين
- فانيليا
- عطر الفراولة

للتزيين :
- جيلاتين
- فواكه (فراولة / مشمش)

كيفية التحضير

1. حضري البسكوي رولي : أخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط أبيض ورغوي، أضيفي الفرينة و الفانيليا المغربلين (دون الخفق).
2. أفرشي الصينية بورقة، أبسطي العجينة و اطهيها مدة 10 دقائق في فرن 250°.
3. بعد الطهي، أنزعيها تبرد، إنزعي العجينة، إقسميها إلى جزئين، اتركي واحداً على حاله ولفي الآخر ببسط طبقة من الجيلاتين، ضعي هذا الأخير في المجمد مدة ساعة ثم قطعيه إلى دوائر رقيقة سمكها 0,5 سم.
4. حضري الكريمة موسلين : في قدر صغيرة، غلي الحليب، من جهة أخرى، أخفقي البيض، السكر و المايزينة، ثم أضيفي الحليب المغلي، ضعيه مرة أخرى على النار حتى يعقد الخليط. أخفقي لتبريد الكريمة، في الأخير، أضيفي الفانيليا، العطر و المارغرين.
5. في إطار حديدي مفروش بالورق الغذائي الشفاف، ضعي دوائر الرولي على الحواف و القاعدة أيضا. أبسطي طبقة من الكريمة، أضيفي فتات البسكوي، أبسطي طبقة أخرى من الكريمة و ضعي بعض الفواكه المقطعة إلى قطع صغيرة. أكملي بدائرة من البسكوي بنفس قطر الإطار، ضعيها في الثلاجة مدة 4 ساعات.
6. إقلبيها بطبقة من الجيلاتين وزينيها بقطع من الفواكه.

Ingrédients

Pour la pâte :
- 125 gr de farine (SM)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 25 gr de sucre cristallisé
- ¼ litre de lait
- 25 gr de margarine fondue et refroidie
- Huile (pour badigeonner la poêle)

Pour la crème ganache :
- 500 gr de pâte à glacer (chocolat)
- ¼ litre de lait
- 100 gr de margarine
- 100 gr de sucre glace
- 150 gr de cacao

La décoration :
- Banane

Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, verser le lait, ajouter l'œuf, le sel et le sucre tout en battant à l'aide d'un batteur électrique pendant 5 mn. Ajouter la farine et en dernier la margarine. laisser reposer de 10 à 30 mn.
2. Huiler légèrement une poêle, faites-la chauffer, versez-y une petite louche de pâte, égaliser en inclinant la poêle dans tous les sens. Faire cuire pendant 1 mn des deux faces.
3. préparer la crème : dans un récipient, concasser le chocolat, ajouter le lait et la margarine bouillis ensemble. Remuer pour faire fondre le chocolat. En dernier, incorporer le mélange (cacao + sucre glace).
4. Garnir chaque crêpe avec de la crème et les bananes.

Remarque : vous pouvez utiliser le chocolat à tartiner à la place de la crème ganache.

المقادير

للعجينة :
- 125غ فرينة (سميد)
- 1 بيضة
- 1 قرصة ملح
- 25غ سكر مسحوق
- ¼ لتر حليب
- 25غ مارغرين ذائبة و باردة
- زيت (لطي المقلاة)

للكريمة قاناش :
- 500غ عجينة الطلاء (شكلاطة)
- ¼ لتر حليب
- 100غ مارغرين
- 100غ سكر ناعم
- 150غ كاكاو

التزيين :
- موز

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في وعاء، أفرغي الحليب، أضيفي البيضة، الملح و السكر مع الخفق بواسطة خلاط كهربائي مدة 5 دقائق. أضيفي الفرينة و في الأخير المارغرين، اتركيها تتراح من 10 إلى 30 دقيقة.
2. إدهني نوعاً ما المقلاة بالزيت، سخنيها، أفرغي فيها غواف صغير من العجينة، سويها بتعييل المقلاة في كل الإتجاهات. إطهيها مدة 1 دقيقة من الجهتين.
3. حضري الكريمة : في وعاء، كسري الشكلاطة، أضيفي الحليب و المارغرين المقليين معاً. حركي لتذويبي الشكلاطة. في الأخير، أضيفي الخليط (كاكاو + سكر ناعم).
4. زيني كل حبة كريب بالكريمة و الموز.

ملاحظة : يمكنك إستعمال الشكلاطة للدهن عوض كريمة قاناش.

Les amandines — اللوزيات

Ingrédients

Pour la pâte sucrée :
voir page 10

Pour la crème d'amandes :
- 125 gr d'amandes grillées, moulues et non émondées
- 125 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de margarine ramollie
- 25 gr de farine (SIM)
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- Vanille

La décoration :
- 100 gr d'amandes effilées
- Gelée

Préparation

1. Préparer la pâte : voir page 10
2. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à 4 mm d'épaisseur puis foncer des barquettes.
3. Préparer la crème : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités.
4. Remplir les barquettes avec la crème et saupoudrer d'amandes effilées. Enfourner à 180°.
5. A la sortie du four, badigeonner de gelée.

المقادير

للعجينة المسكرة :
أنظر الصفحة 10

لكريمة اللوز :
- 125غ لوز مجمص، مرحي و غير قشر
- 125غ سكر مسحوق
- 125غ مارغرين طرية
- 25غ فرينة (سيم)
- 1 بيضة + 1 صفار بيضة
- فانيليا

التزيين :
- 100غ لوز متسل
- جيلاتين

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : أنظر الصفحة 10.
2. أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 4 مم ثم أفرشي الباركات.
3. حضري الكريمة : في وعاء، أخلطي كل المقادير المذكورة.
4. إملئي الباركات بالكريمة و ذري اللوز المتسل، إطهيها في فرن 180°.
5. فور إخراجها من الفرن، إطليها بالجيلاتين.

Praline

براليني

Ingrédients

Pour le biscuit génoise :
. 5 œufs
. 150 gr de sucre
. 160 gr de farine (SIM)
. Vanille

Pour la crème au beurre :
. 2 œufs
. 250 gr de sucre
. 250 gr de margarine
. 1 C. à soupe de glucose (ou 2 C. à soupe de vinaigre)
. Vanille
. Arômes (praliné, caramel, miel, noisette)

Pour le sirop léger :
. 200 gr de sucre
. ½ litre d'eau
. Vanille

La décoration :
. Amandes effilées grillées

Préparation

1. Préparer le biscuit génoise : battre le sucre et les œufs jusqu'à blanchissement du mélange, ajouter le farine et la vanille.
2. Etaler la pâte dans un plateau rond de 25 cm de diamètre, faire cuire au four à 150° pendant 30 à 40 mn.
3. Laisser refroidir, découper en deux parties puis imbiber de sirop (mélanger tous les ingrédients cités).
4. Préparer la crème au beurre : dans une casserole, faire dissoudre le sucre dans un peu d'eau, ajouter le glucose et porter à ébullition. Entre-temps, battre les œufs, verser dessus le sucre cuit (à 117° ou 125°), continuer à battre jusqu'à refroidissement du mélange puis ajouter la margarine arômatisée à la vanille et les arômes.
5. Fourrer la génoise et enrobez-la de cette crème. Décorer avec les amandes effilées.

المقادير

لبسكوي الجينوز :
. 5 بيض
. 150غ سكر
. 160غ فرينة (سيم)
. فانيليا

لكريمة الزبدة :
. 2 بيض
. 250غ سكر
. 250غ مارغرين
. 1 ملعقة كبيرة غلوكوز (أو 2 ملاعق كبيرة خل)
. فانيليا
. عطور (براليني، كراميل، عسل، بندق)

للشاربات الخفيفة :
. 200غ سكر
. ½ لتر ماء
. فانيليا

التزيين :
. لوز منسل محمص

كيفية التحضير

1. حضري بسكوي الجينوز : أخفقي السكر و البيض حتى يبيض الخليط، أضيفي الفرينة و الفانيليا.
2. أبسطي العجينة في صينية دائرية قطرها 25 سم. إطهيها في فرن 150° مدة 30 إلى 40 دقيقة.
3. أتركيها تبرد، قطعيها إلى جزئين ثم بللیها بالشاربات (أخلطي كل المقادير المذكورة).
4. حضري كريمة الزبدة : في قدر صغيرة، ذوبي السكر في قليل من الماء، أضيفي الغلوكوز و ضعيها تغلي. في حين، أخفقي البيض، أفرغي عليه السكر المطهي (117° أو 125°)، واصلي الخفق حتى يبرد الخليط ثم أضيفي المارغرين المعطرة بالفانيليا و العطور.
5. إحشي الجينوز و غطيها بهذه الكريمة. زينيها باللوز المنسل.

Les Russes

الروس

Ingrédients

Pour la pâte :
- 20 cl de blanc d'œuf
- 150 gr d'amandes finement moulues non émondées
- 150 gr de sucre glace
- 60 gr de farine (SIM)
- Vanille

Pour la crème ou fondant :
- 3 à 4 C. à soupe de fondant
- 125 gr de margarine ramollie
- 1 C. à café de cacao
- 50 gr d'amances bien moulues, grillées et non émondées (facultatif)
- 1 C. à café de café liquide
- Un peu de caramel
- Vanille

Préparation

1. Préparer la pâte : faire monter une meringue avec le blanc d'œuf et le sucre. D'autre part, mélanger les amandes, la vanille et la farine, puis incorporez-les délicatement à la meringue sans battre.
2. Beurrer et fariner un plateau, étaler une couche de pâte puis faire cuire à four chaud de 200° à 220° pendant 15 mn.
3. Préparer la crème : après avoir fondu le fondant à feu doux, ajouter la margarine ramollie en travaillant à l'aide d'un batteur électrique. Incorporer la vanille, le caramel, le café et le cacao.
4. Après cuisson, découper le gâteau en deux ou trois parties, étaler une couche de crème en superposant les biscuits.
5. Décorer la surface (voir photo).

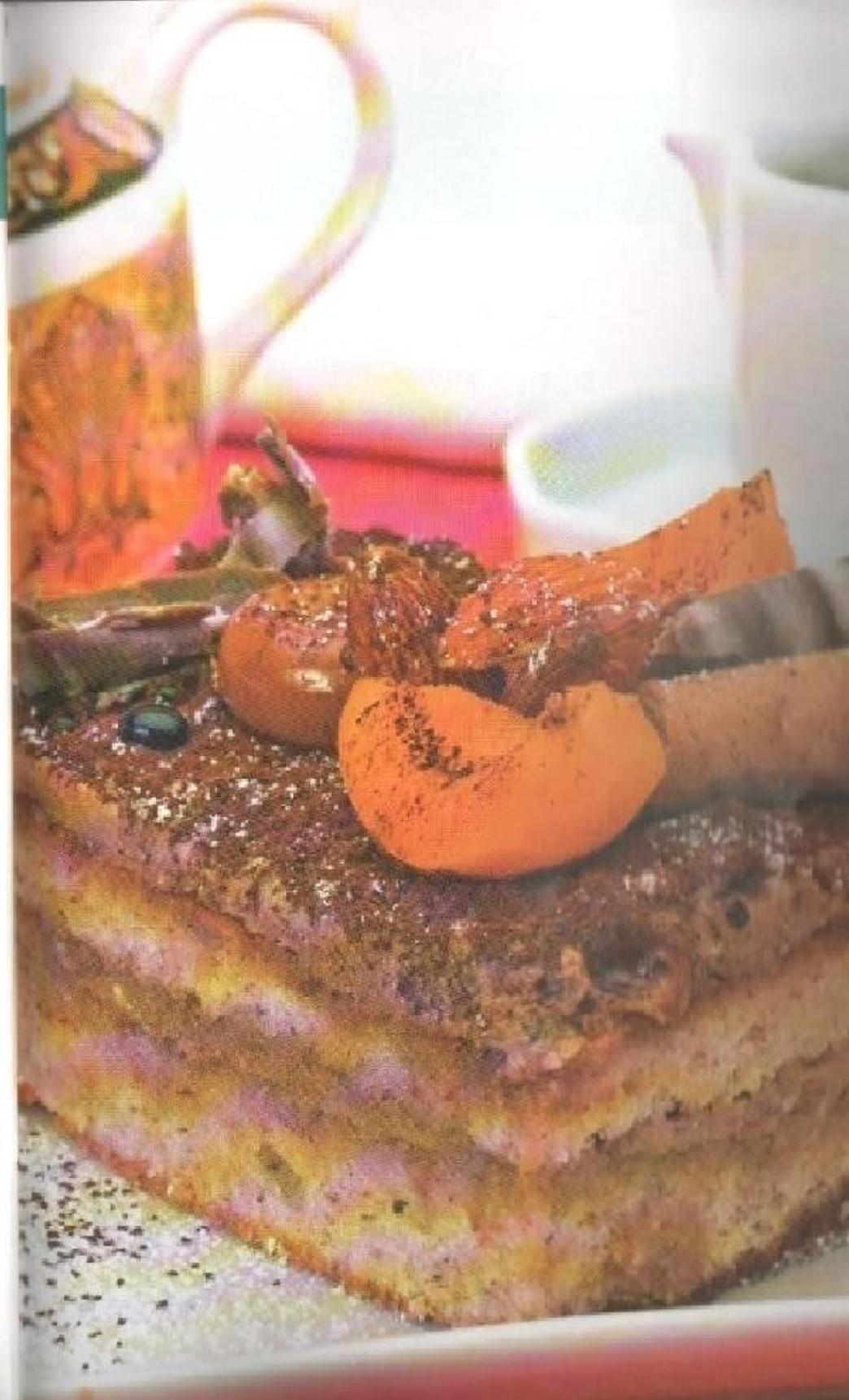
المقادير

للعجينة :
- 20 سل بياض بيض
- 150غ لوز مرجي دقيق غير مقشر
- 150غ سكر ناعم
- 60 غ فرينة (سيم)
- فانيليا

لكريمة الفوندون :
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة فوندون
- 125غ مارغرين طرية
- 1 ملعقة صغيرة كاكاو
- 50غ لوز مرجي جيداً، محمص و غير مقشر (غير ضروري)
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سائلة
- القليل من الكرامبل
- فانيليا

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : حضري المورينغ ببياض البيض و السكر، من جهة أخرى، أخلطي اللوز، الفانيليا و الفرينة، ثم أضيفيهم للمورينغ برفق دون الخفق.
2. إدهني بالزبدة صينية و رشيها بالفرينة. أبسطي طبقة من العجينة ثم اطهيها في فرن ساخن 200° إلى 220° مدة 15 دقيقة.
3. حضري الكريمة : بعد إذابة الفوندون على نار هادئة، أضيفي المارغرين الطرية مع الخلط بواسطة خلاط كهربائي. أضيفي الفانيليا، الكرامبل، القهوة و الكاكاو.
4. بعد الطهي، قطعي الحلوى إلى جزئين أو ثلاثة أجزاء. إطلي طبقة من الكريمة و ضعي البسكوي الواحد فوق الآخر.
5. زيني السطح (أنظر الصورة).



Cœur sablé

قلب سابلي

Ingrédients

Pour la pâte sablée :
- 575 gr de farine (SIM)
- 250 gr de margarine
- 2 œufs
- 250 gr de sucre glace
- 1 paquet de levure chimique
- Vanille

Pour la farce :
- Confiture d'abricots et de fraises

La décoration :
- Gelée
- Fraises

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, bien mélanger la margarine et le sucre jusqu'à obtention d'une pommade. Ajouter les œufs un à un jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Incorporer la farine, la levure et la vanille, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Laisser reposer pendant 10 mn.
2. Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur puis découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce.
3. Mettre dans une tôle beurrée et farinée, enfourner à 180° puis laisser refroidir.
4. Etaler les cœurs de confiture en les superposant.
5. Enfin, étaler le gâteau de gelée et décorer avec les fraises fraîches.

المقادير

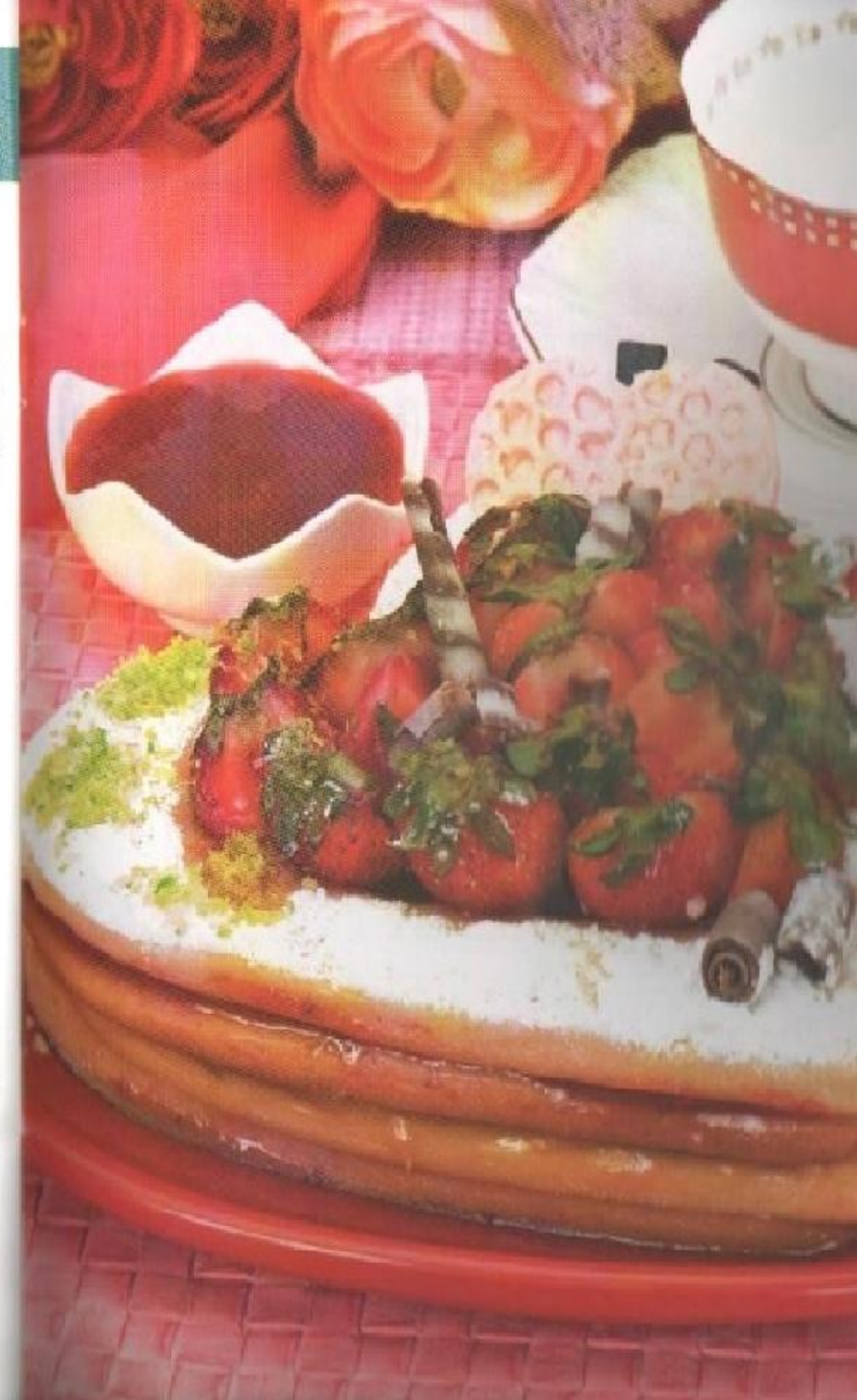
للعجينة سابلي :
- 575غ فرينة (سيم)
- 250غ مارغرين
- 2 بيض
- 250غ سكر ناعم
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا

للحشو :
- مربى المشمش و القراولة

التزيين :
- جيلاتين
- قراولة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، اخلطي جيداً المارغرين و السكر حتى الحصول على خليط كالعرهم. أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى حتى الحصول على خليط كالكريمة. أضيفي الفرينة، الخميرة و الفانيليا، اخلطي حتى الحصول على عجينة سابلي. أتركيها ترتاح مدة 10 دقائق.
2. على طاولة عمل، ابسطي العجينة بسمك 0,5 سم ثم قطعي قلوباً بواسطة مول.
3. ضعيها على صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة. إطهيها في فرن 180° ثم اتركيها تبرد.
4. إطلي القلوب بالمربى و ضعيها الواحدة فوق الأخرى.
5. في الأخير، إطلي الحلوى بالجيلاتين وزينيها بالفراولة الطازجة.



Tarte au chocolat — تارتة بالشكلاطة

Ingrédients

Pour la pâte sucrée :
voir page 10.
Pour la crème au beurre chocolatée :
- 2 œufs
- 250 gr de sucre
- 250 gr de margarine
- 1 C. à soupe de glucose (ou 2 C. à soupe de vinaigre)
- 1 C. à café d'arôme de chocolat
- 2 C. à soupe de cacao

Pour la crème ganache :
voir page 30
La décoration :
- Amandes effilées
- Bonbon

Préparation

1. Préparer la pâte sucrée : voir page 10.
2. Abaisser la pâte dans des moules à madeleine à 4 mm d'épaisseur, piquer la pâte puis faire cuire à blanc.
3. Après cuisson, laisser refroidir puis démouler.
4. Préparer la crème au beurre chocolatée : dans une casserole, faire dissoudre le sucre avec un peu d'eau, ajouter le glucose, porter à ébullition. Entre-temps, battre les œufs puis verser dessus le sucre cuit (à 117° ou 125°). Continuer à battre jusqu'à refroidissement du mélange puis ajouter la margarine, l'arôme et le cacao.
5. Préparer la crème ganache : voir page 30.
6. Mettre dans chaque pièce de biscuit une cuillère à soupe de crème ganache et une rosace de crème au beurre.
7. Décorer avec les amandes effilées et quelques bonbons.

المقادير

للعجينة المسكرة :
أنظر الصفحة 10
لكريمة الزبدة بالشكلاطة :
- 2 بيض
- 250غ سكر
- 250غ مارغرين
- 1 ملعقة كبيرة غلوكوز (أو 2 ملاعق كبيرة خل)
- 1 ملعقة صغيرة عطر الشكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

الكريمة فانانش :
أنظر الصفحة 30
التزيين :
- لوز مشمل
- حلوى

كيفية التحضير

1. حضري العجينة المسكرة : أنظر الصفحة 10.
2. أبسطي العجينة في مولات المادلين بسمك 4 مم، أثقبي العجينة ثم اطهيها على بياض.
3. بعد الطهي، اتركيها تبرد ثم انزعيها من المولات.
4. حضري كريمة الزبدة بالشكلاطة : في قدر صغيرة، ذوبي السكر في قليل من الماء، أضيفي الغلوكوز، ضعيه يغلي، في حين، أخفقي البيض ثم أفرغي عليه السكر المطهي (117° أو125°). واصلي الخفق حتى يبرد الخليط ثم أضيفي المارغرين، العطر و الكاكاو.
5. حضري الكريمة فانانش : أنظر الصفحة 30.
6. ضعي في كل قطعة من البسكوي ملعقة كبيرة من الكريمة فانانش و وردة من كريمة الزبدة.
7. زيني باللوز المنسل و بعض الحلوى

Cake

كيك

Ingrédients

Pour la pâte :

- 2 oeufs
- 1 paquet de levure chimique
- 180 gr de sucre cristallisé
- ¼ de verre à eau de lait
- 200 gr à 220 gr de farine (SIM)
- 100 gr de margarine fondue et refroidie
- Zeste de citron
- Vanille

La décoration :

- Gelée
- Bonbon

Préparation

1. Préparer la pâte : battre les oeufs et le sucre, ajouter la margarine, le lait, le zeste de citron, la vanille et enfin la farine et la levure tamisées.
2. Mettre le mélange dans un moule à cake beurré de 20 cm de longueur et 10 cm d'hauteur.
3. Enfourner à 180° (sans préchauffer le four).
4. Après cuisson, étaler le cake de gelée et décorer avec les bonbons.

المقادير

العجينة :

- 2 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 180غ سكر مسحوق
- ¼ كأس ماء من الحليب
- 200غ إلى 220 غ فرينة (سيم)
- 100غ مارغرين ذائبة و باردة
- قشور ليمون
- فانيليا

التزيين :

- جيلاتين
- حلوى

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : أخفقي البيض و السكر، أضيفي المارغرين، الحليب، قشور الليمون، الفانيليا و أخيرا الفرينة و الخميرة المغربلين.
2. ضعي الخليط في مول كيك مدهون بالزبدة طول 20 سم و علوه 10 سم.
3. إطهيه في فرن 180° (دون تسخين الفرن).
4. بعد الطهي، إطلي الكيك بالجيلاتين وزينيه بالحلوى.

Les babas

البابا

Ingrédients

Pour la pâte :
- 1 kg de farine (SIM)
- 250 gr de margarine ramollie
- 80 gr de sucre cristallisé
- 20 gr de sel
- 10 oeufs
- 30 gr de levure chimique

Pour le sirop :
- 500 gr de sucre
- ½ litre d'eau
- Arôme (au choix)

La décoration :
- Crème chantilly
- Fruits
- Fruits confits

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, ajouter le sel, le sucre, la margarine et la levure, ramasser avec les oeufs, bien pétrir. Ajouter un peu d'eau pour ramollir la pâte et laisser reposer.
2. Façonner des boules de pâte et mettre dans des moules graissés et farinés. Laisser lever puis enfourner à 180°.
3. Préparer le sirop : dans une casserole et sur le feu, mélanger tous les ingrédients cités jusqu'à obtention d'un sirop un peu épais.
4. Après cuisson, laisser refroidir, piquer et tremper dans le sirop.
5. Décorer selon votre goût.

المقادير

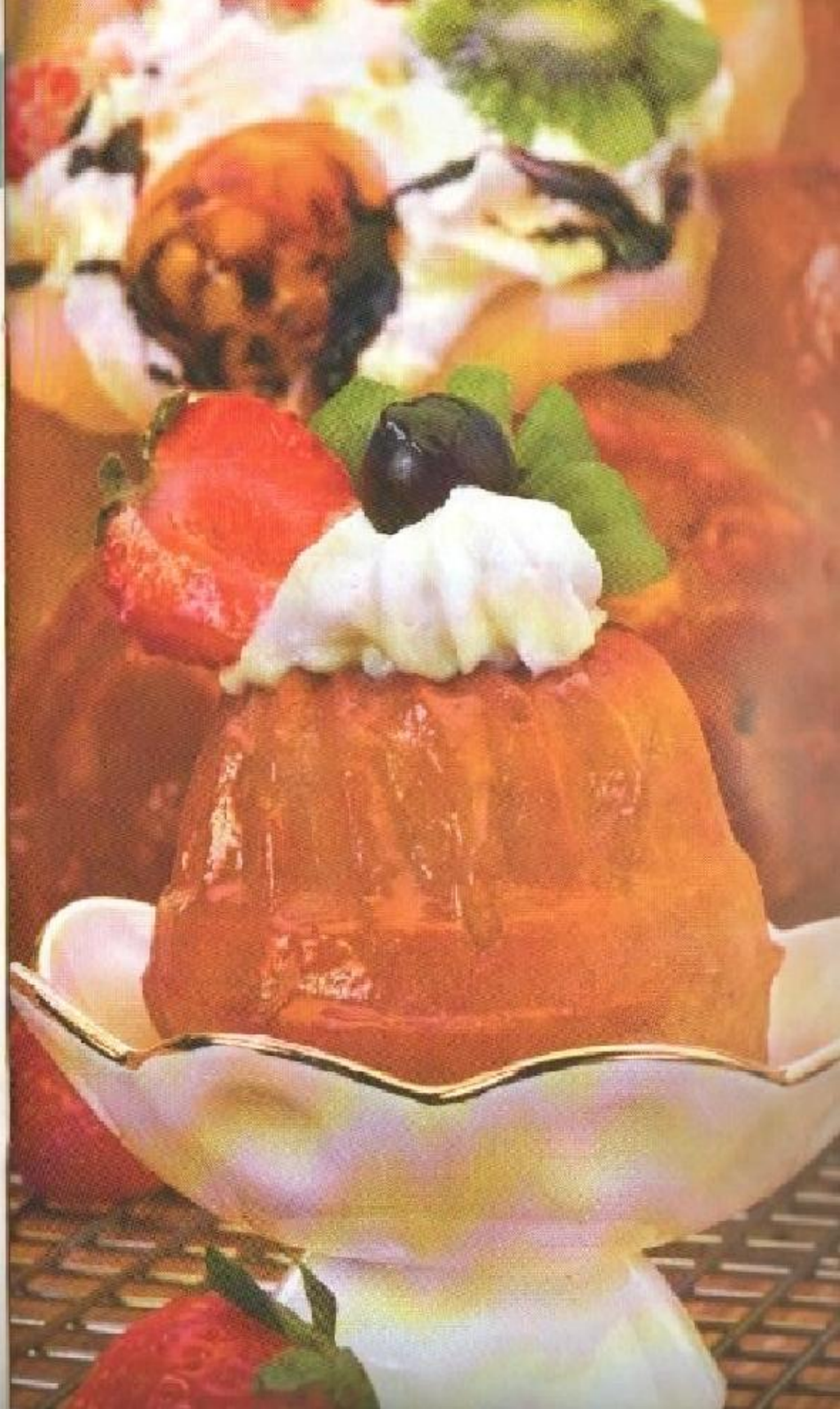
للعجينة :
- 1كغ فرينة (سيم)
- 250غ مارغرين طرية
- 80غ سكر مسحوق
- 20غ ملح
- 10 بيض
- 30غ خميرة كيميائية

للشاربات :
- 500غ سكر
- ½ لتر ماء
- عطر (حسب الإختيار)

التزيين :
- كريمة شانتي
- فواكه
- فواكه مصبرة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة، أضيفي الملح، السكر، المارغرين و الخميرة، إجمعي بالبيض، إعجني جيداً. أضيفي القليل من الماء لتطري العجينة و اتركيها ترتاح.
2. شكلي كويات من العجينة و ضعيها في مولات مدهونة و مرشوشة بالفرينة. اتركيها تتخمر ثم اطهيها في فرن 180°.
3. حضري الشاربات : في قدر صغيرة و على النار، أخلطي كل المقادير المذكورة حتى الحصول على شاربات عالقة نوعاً ما.
4. بعد الطهي، اتركيها تبرد، أثقبيها و اغمسيها في الشاربات.
5. زيني حسب ذوقك.



Forêt noire — الغابة السوداء

Ingrédients

Pour le biscuit génoise :
- 100 gr de farine (SIM)
- 250 gr de cacao
- 4 oeufs
- 125 gr de sucre cristallisé
- Vanille

Pour la crème au beurre chocolatée :
voir page 24

Pour la crème ganache :
voir page 30

Pour le sirop léger :
- 200 gr de sucre
- ½ litre d'eau
- Arôme de chocolat

La décoration :
- Copeaux et cornets de chocolat

Préparation

1. Préparer la génoise : battre les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre. Ajouter la farine, le cacao et la vanille.
2. Mettre dans un plateau rond de 20 à 25 cm de diamètre, enfourner à 150°.
3. Préparer la crème au beurre chocolatée : voir page 24.
4. Préparer le sirop : dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
5. Découper la génoise en deux morceaux, imbiber de sirop, puis fourrer et enrober de crème au beurre. Mettre au congélateur.
6. Préparer la crème ganache : voir page 30.
7. Enrober le gâteau de crème ganache et décorer avec les copeaux et les cornets de chocolat.

المقادير

بسكوي الجينواز:
- 100غ فرينة (سيم)
- 25غ كاكاو
- 4 بيض
- 125غ سكر مسحوق
- فانيليا

لكريمة الزبدة بالشكلاطة :
أنظر الصفحة 24

للكريمة قاناش :
أنظر الصفحة 30

للشاربات الخفيفة :
- 200غ سكر
- ½ لتر ماء
- عطر الشكلاطة

التزيين :
- نجارة و كورنيات الشكلاطة

كيفية التحضير

1. حضري الجينواز : أخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط أبيض.
أضيفي الفرينة، الكاكاو و الفانيليا.
2. ضعيها في صينية دائرية قطرها من 20 إلى 25 سم. إطهيها في فرن 150°.
3. حضري كريمة الزبدة بالشكلاطة : أنظر الصفحة 24.
4. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي كل المقادير.
5. قطعي الجينواز إلى قطعتين، بللبها بالشاربات ثم احشيها و غطيها بكريمة الزبدة. ضعيها في المجمد.
6. حضري الكريمة قاناش : أنظر الصفحة 30.
7. غطي الحلوى بالكريمة قاناش وزينيها بنجارة و كورنيات الشكلاطة.

Mille feuilles

ملفاي

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée :
- 500 gr de farine (SIM)
- 400 gr de margarine
- 10 gr de sel
- Eau

Pour la crème pâtissière :
- ½ litre de lait
- 125 gr de sucre
- 60 gr de maïzena
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf
- 50 gr de margarine

La décoration :
- Fondant
- Fruits

المقادير

للعجينة المورقة :
- 500غ فرينة (سيم)
- 400غ مارغرين
- 10غ ملح
- ماء

للكريمة باتسيير :
- ½ لتر حليب
- 125غ سكر
- 60غ مايزينة
- 1 بيضة + 1 صفار بيضة
- 50غ مارغرين

التزيين :
- فوندون
- فواكه

Préparation

1. Préparer la pâte : sur un plan de travail, tamiser la farine, ajouter le sel, pétrir pendant quelque minutes avec l'eau froide. Laisser reposer.
2. Etaler la pâte en un rectangle, mettre la margarine au milieu, rabattre les côtés vers le milieu puis abaisser en un rectangle plus grand. Plier la pâte en trois (comme un porte-feuille) : c'est le 1er tour.
3. Répéter la même chose 5 fois de suite en laissant la pâte reposer au réfrigérateur entre chaque deux tours pendant 10 mn.
4. Abaisser la pâte en un rectangle, mettre dans une tôle non graissée. Enfourner à 200°. Après cuisson, laisser refroidir.
5. Préparer la crème : faire bouillir le lait. Dans un récipient et à l'aide d'un fouet, mélanger la maïzena, les oeufs et le sucre, ajouter le lait bouilli. Remettre sur le feu jusqu'à épaississement du mélange puis ajouter la margarine.
6. Découper la pâte en trois rectangles en mettant une couche de crème entre chaque rectangle. Finir par le fondant (tiédir dans une casserole avec 1 C. à café d'eau) puis décorer.

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : على طاولة عمل، غربلي الفرينة، أضيفي الملح، إعجني ليضع دقائق بالماء البارد. أتركيها ترتاح.
2. أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي المارغرين في الوسط، إثني الجوانب نحو الوسط ثم أبسطيها على شكل مستطيل أكبر. إطوي العجينة على ثلاثة (على شكل محفظة) ، إنها الدورة الأولى.
3. كرري نفس الشيء 5 مرات على التوالي و اتركي العجينة ترتاح في الثلاجة بين كل دورتين مدة 10 دقائق.
4. أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعيها في صينية غير مدهونة. إطبيها في فرن 200°، بعد الطهي، أتركيها تبرد.
5. حضري الكريمة : غلي الحليب، في وعاء و بواسطة الخلاط اليدوي، اخلطي المايزينة، البيض و السكر، أضيفي الحليب المغلي، ضعيه على النار حتى يعقد الخليط ثم أضيفي المارغرين.
6. قطعي العجينة إلى ثلاثة مستطيلات و ضعي طبقة من الكريمة بين كل مستطيل. أكملي بالفوندون (ضعيه يفتر في قدر صغيرة مع 1 ملعقة صغيرة من الماء) ثم زيني.

Virgules au citron

فواصل بالليمون

Ingrédients

Pour la pâte :
- 4 oeufs
- 200 gr de sucre
- 240 gr de farine (SIM)
- 1 paquet de levure chimique
- 50 gr de margarine ramollie
- Zeste d'un citron
- Vanille
- Jus de citron (facultatif)

Pour la meringue :
- 250 gr de sucre cristallisé
- 4 blancs d'oeufs

Pour la crème au citron :
- 250 gr de margarine
- 250 gr de sucre cristallisé
- 5 oeufs
- 2 dl de jus de citron (1verre à eau de citron + eau)

Pour le sirop léger :
voir page 14

La décoration :
- Fondant
- Arôme de citron

Préparation

1. Préparer la pâte : battre le sucre et les oeufs, ajouter la margarine et le zeste de citron. En dernier, incorporer la farine, la vanille et la levure.
2. Mettre dans un moule de 20 cm de diamètre, enfourner à 180°.
3. Entre-temps, préparer la crème : faire fondre la margarine et le sucre sur feu doux ou au bain-marie. Ajouter les oeufs et en dernier le jus, remuer avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement du mélange.
4. Après cuisson du gâteau, laisser refroidir, découper le biscuit en virgules, puis découpez-les horizontalement, imbiber de sirop, fourrer et couvrir de crème. Mettre au congélateur pendant 1 heure.
5. Préparer la meringue : dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre le sucre et les blancs d'oeufs jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. Façonner des rosaces sur une tôle beurrée, enfourner à 180°.
6. Couvrir de fondant coloré en vert et aromatisé de citron, puis décorer avec les meringues.

المقادير

للعجينة :
- 4 بيض
- 200غ سكر
- 240غ فرينة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 50غ مارغرين طرية
- قشور الليمونة
- فانيليا
- عصير ليمون (غير ضروري)

للمورينغ :
- 250غ سكر مسحوق
- 4 بياض بيض

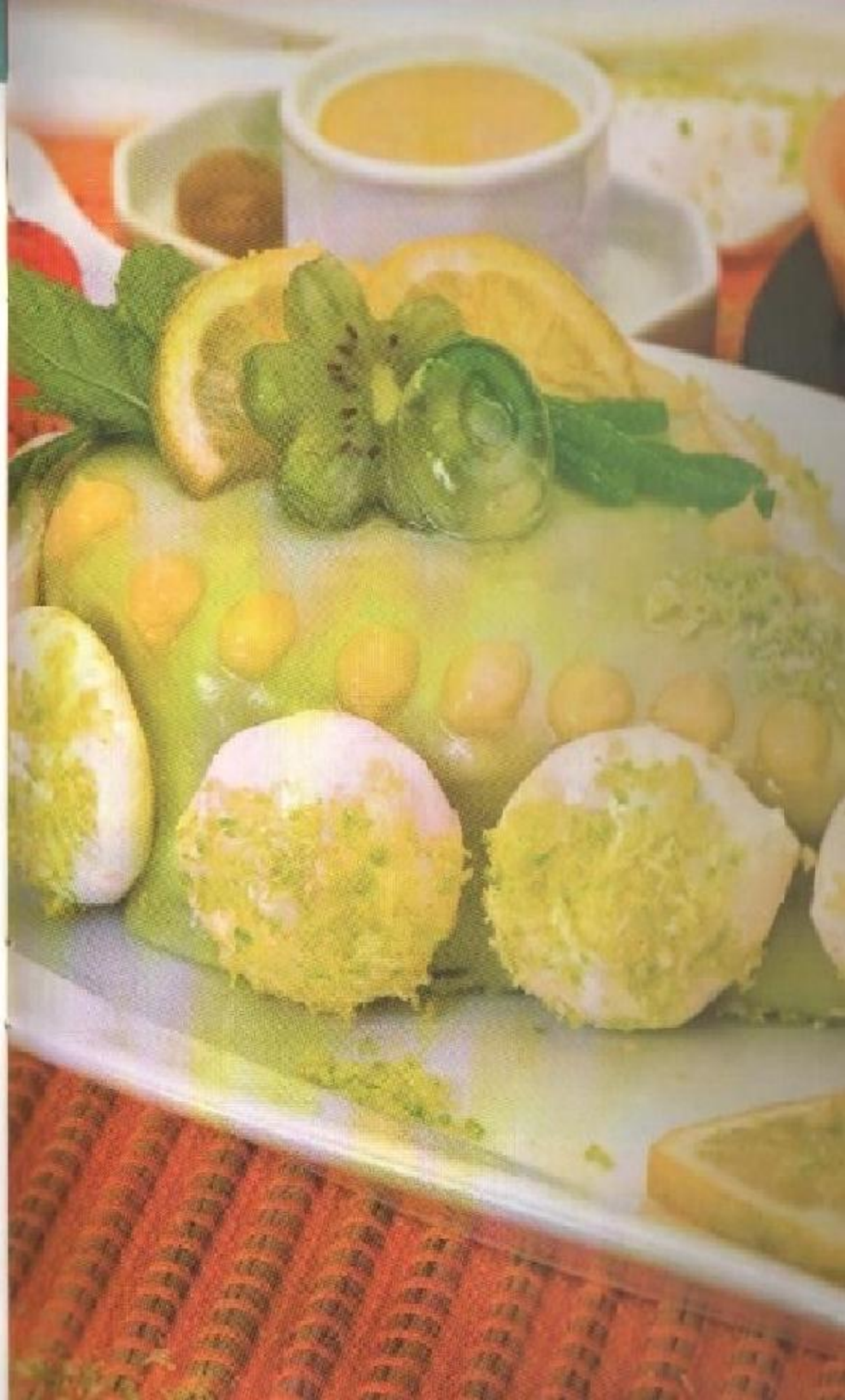
للكريمة بالليمون :
- 250غ مارغرين
- 250غ سكر مسحوق
- 5 بيض
- 2 دل عصير الليمون (1 كاس ماء من عصير الليمون + ماء)

للشاربات الخفيفة :
أنظر الصفحة 14

التزيين :
- فوندون
- عطر الليمون

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : أخفقي السكر و البيض، أضيفي المارغرين و قشور الليمون. في الأخير، أضيفي الفرينة، الفانيليا و الخميرة.
2. ضعيها في مول قطره 20 سم، إطهيها في فرن 180°.
3. في حين، حضري الكوبيرة : ذوبي المارغرين و السكر على نار هادئة أو على حمام مائي، أضيفي البيض و في الأخير العصير، حركي بواسطة ملعقة خشبية حتى يعقد الخليط.
4. بعد طهي الحلوى، أتركيها تبرد، قطعي البسكوي إلى فواصل، ثم قطعيها أفقيا، بللييا بالشاربات، إحشيها و غطيها بالكريمة، ضعيها في المجمد مدة 1 ساعة
5. حضري المورينغ : في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي السكر وبياض البيض حتى يصبح الخليط متماسكا، شكلي وريدات على صينية مدهونة بالزبدة، إطهيها في فرن 180°.
6. غطيها بالفوندون الملون بالأخضر و المعطر بالليمون ثم زينيها بالمورينغ.



Entremets ambassadeur حلوى السفير

Ingrédients

Pour le biscuit génoise :
voir page 14
Pour la crème au beurre :
. 2 oeufs
. 250 gr de sucre
. 250 gr de margarine
. 1 C. à soupe de glucose (ou 2 C. à soupe de vinaigre)
. Vanille
Pour le sirop léger :
. 200 gr de sucre
. ½ litre d'eau
. Vanille
La décoration :
. Pâte d'amande
. Fleurs en gaufrette

Préparation

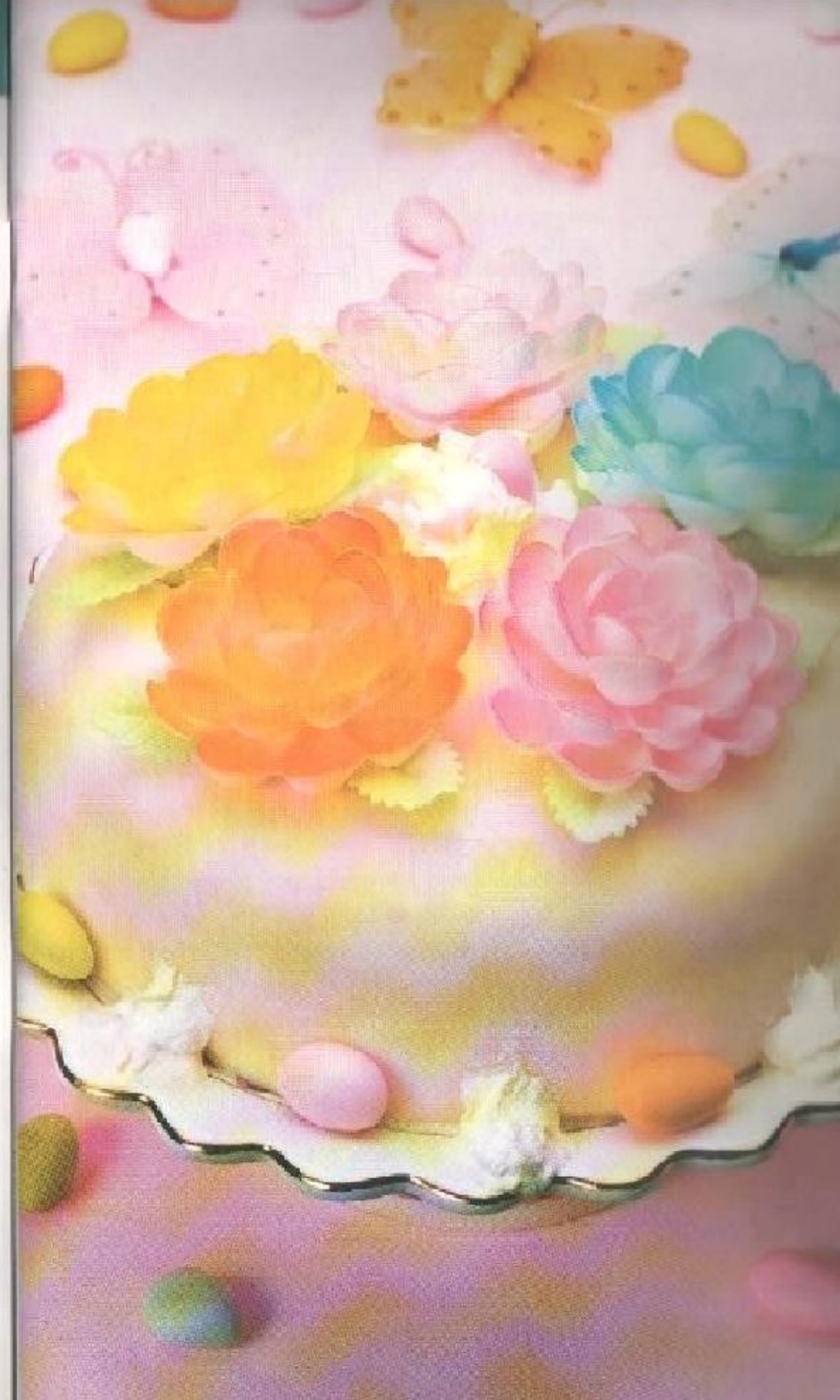
1. Préparer la génoise : voir page 14.
2. Préparer la crème au beurre : dans une casserole, faire dissoudre le sucre dans un peu d'eau, ajouter le glucose et porter à ébullition. Entre- temps, battre les oeufs, verser dessus le sucre cuit (à 117° ou 125°), continuer à battre jusqu'à refroidissement du mélange puis ajouter la margarine aromatisée à la vanille.
3. Préparer le sirop : dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et la vanille puis mettre sur le feu pendant 5 mn.
4. Après cuisson de la génoise, découpez-la en deux parties, imbibez-les de sirop puis étaler une couche de crème et couvrir avec la pâte d'amandes.
5. Décorer avec les fleurs en gaufrette.

المقادير

لبسكوي الجينواز :
أنظر الصفحة 14
لكريمة الزبدة :
. 2 بيض
. 250غ سكر
. 250غ مارغرين
. 1 ملعقة كبيرة غلوكوز (أو 2 ملاعق كبيرة خل)
. فانيليا
للشاربات العطيفة :
. 200غ سكر
. ½لتر ماء
. فانيليا
للتزيين :
. عجينة اللوز
. أزهار من الشوفريط

كيفية التحضير

1. حضري الجينواز : أنظر الصفحة 14.
2. حضري كريمة الزبدة : في قدر صغيرة، ذوبي السكر في قليل من الماء، أضيفي الغلوكوز وضعيه يغلي في حين، أخفقي البيض، أضيفي عليه السكر المطهي (117° أو 125°)، واصلي الخفق حتى يبرد الخليط ثم أضيفي المارغرين المعطرة بالفانيليا.
3. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي السكر، الماء و الفانيليا ثم ضعيه على النار مدة 5 دقائق.
4. بعد طهي الجينواز، قطعيها إلى جزئين، بللبها بالشاربات ثم أبسطي طبقة من الكريمة و غطي بعجينة اللوز.
5. زينيها بأزهار من الشوفريط.



la Perfection!

تحيـــاتي العطـــــرة

Qui d'autre peut vous la garantir?

Nouvelle Farine
quoi d'autre ?

sim

Semoulerie Industrielle de la Méditerranée